

Frühlings-Menü

Aperitifempfehlung

„Limoncello Spritz“

(Italienischer Zitronenlikör, Basilikum, Haussekt)

0,1 l 5,90 €

Feine Sülze vom Hommersumer Biohahn an Kartoffel-Sellerie-Salat
€ 10,50

~

Hirsch-Consommé mit Maultasche und Gemüsebrunoises
€ 6,50

~

Gebratenes Irisches Salzwiesen-Lammkarree

oder

Kabeljaufilet

an hiesigem Stangenspargel, neuen Kartoffeln und Sauce Maltaise
€ 25,50

~

Trilogie vom Rhabarber, serviert als Törtchen, Terrine und Sorbet
€ 6,50

als 3-Gang Menü ohne Vorspeise € 34,50

als 4-Gang Menü € 40,50

Weinempfehlung

Longuicher Hirschlay Riesling Hochgewächs trocken
Weingut Otto Burg, Mosel 0,2l 5,80 €

Oberbergener Baßgeige, Spätburgunder Q.b.A. trocken
0,2 l 6,20 €